

Directeur de restaurant INDIANA CAFE**Financement**

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SPARTANWAY FORMATION
CHARBONNEL
06.03.17.68.26
p.charbonnel@frenchave.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Dossier
Tests

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4
européen)

Conditions d'accès :

+ de 18 ans Public : Demandeur d'emploi
Niveau d'entrée : Baccalauréat

Prérequis pédagogiques :

Prérequis : Expérience de plus de 5 ans en
Restauration.

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Non

Objectif de la formation

Maîtriser les aspects stratégiques et opérationnels de la direction d'un restaurant. Encadrer, motiver, et organiser les équipes. Gérer efficacement les performances économiques et opérationnelles du restaurant • 2 jours de théorie : Enseigne INDIANA CAFE, carte et produits, Management et communication • 1 jour de synthèse et évaluations • 2 semaines opérationnelles : apprentissage et accompagnement vers une autonomie totale. Identifier ses points forts et les développer, au travers de l'approche par les forces et le Test VIA CHARACTERS. Les + • Evaluations hebdomadaires • Formation modulable dans le temps pour s'adapter à chacun • Echanges quotidiens Pour aller plus loin et compléter le parcours • Test VIA CHARACTERS, les points forts • Approche par les Forces • Parcours adapté à chacun

Contenu et modalités d'organisation

Parcours pédagogique Programme 1. Deux journées, théorie • Introduction et Orientation, Dossiers Administratifs POEI • Présentation de l'entreprise, des valeurs et des attentes • Attentes, objectifs et besoins de chacun • Présentation de la Franchise • Un Restaurant INDIANA CAFE • Rôles et responsabilités • Les matières premières, les recettes et la carte • Le service CHEZ INDIANA CAFE • La communication, le savoir-être et le savoir-faire • La gestion des conflits 2. Semaine 2, pratique à Paris • Immersion et observation Restaurant Pilote à Paris • Objectif : Observer et comprendre les dynamiques d'un restaurant pilote, se familiariser avec les standards et outils du groupe. • Comprendre les rôles et responsabilités de chaque poste (salle, bar, cuisine) et observer les flux d'un service dans son ensemble. 3. Semaine 3, pratique à Paris • Prise de poste en position de manager, Restaurant Pilote à Paris • Objectif : Apprendre à diriger les équipes opérationnelles tout en maîtrisant les outils et les responsabilités de la gestion quotidienne. 4. Un jour, Synthèse et évaluations

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Modularisé**

Validation(s) Visée(s)**> Attestation de fin de formation****Et après ?**

Suite de parcours

Suivi individuel sur mesure après le dispositif POEI.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00542079	du 02/01/2025 au 27/01/2025	Arbonne (64)	SPARTANWAY FORMATION		Non éligible	